

Recette du Cookie Moelleux façon Café Pimpon

Ingrédients

- 150g de beurre demi-sel pommade
- 120g de sucre cassonade
- 80g de sucre blanc
- 1 œuf entier à température ambiante
- 250g de farine T55
- 1/2 sachet de levure chimique
- 200g de pépites de chocolat noir (ou chunks)
- Une pincée de fleur de sel

Matériel nécessaire

- Un grand saladier ou cul-de-poule
- Une spatule en silicone (maryse)
- Une balance de cuisine
- Une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C (chaleur tournante).
- Dans le saladier, travaillez le beurre pommade avec les deux sucres jusqu'à obtenir une texture crémeuse.
- Ajoutez l'œuf et mélangez brièvement pour l'incorporer.
- Incorporez la farine et la levure tamisées, puis terminez par les pépites de chocolat.
- Formez des boules de pâte d'environ 60g et disposez-les sur la plaque en les espaçant bien.
- Enfournez pour 10 à 12 minutes : les bords doivent être dorés et le centre encore très souple.

Conseils de dégustation

- Laissez refroidir les cookies sur la plaque pendant 10 minutes avant de les déplacer pour éviter qu'ils ne se cassent.
- Ajoutez une petite pincée de fleur de sel sur le dessus juste à la sortie du four pour sublimer le chocolat.

- Conservez-les dans une boîte hermétique pour préserver leur texture moelleuse jusqu'à 3 jours.